



「にぎりの徳兵衛」「海鮮アトム」 日本が誇る“寿司”の魅力を世界へ！ インバウンド向けメニューを大幅刷新！ ～2026年9月7日(月)より受付開始～

コロワイドグループの株式会社アトム（本社：神奈川県横浜市 代表取締役社長：植田剛史）が展開する回転寿司業態の「にぎりの徳兵衛」「海鮮アトム」各店で、高まるインバウンド需要に対応するため、2026年9月7日(月)から、インバウンド向けメニューを大幅刷新いたします。



■インバウンド需要の背景

2013年には「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されるなど、日本の食文化への注目は世界的に高まっています。その代表格である「寿司」は、訪日外国人が好む日本食として常に上位に挙げられるなど、日本を象徴する料理の一つとなっています。

■インバウンド向けメニューのおすすめポイント

国や地域によって好みが大きく異なる寿司ネタや食文化に対応するため、世界的に人気の高いまぐろやサーモンを中心に「欧米圏向け」「アジア圏向け」「生食なし」の3カテゴリーをご用意しました。お客様の嗜好や文化的背景に合わせてお選びいただけます。さらに、店内でお楽しみいただくイートインメニュー8品に加え、テイクアウトメニュー6品もご用意。イートインでは、より日本らしい食体験をお楽しみいただける天ぷら付きメニューもご予算に応じてご用意しています。

①欧米圏向けメニュー

マヨネーズやチーズを使用した濃厚な味わいの商品をはじめ、天ぷらやフライなど食べ応えのある商品で構成しています。親しみやすい味付けとボリューム感で、寿司に馴染みの浅いお客様でも気軽にお楽しみいただけます。

②アジア圏向けメニュー

刺身文化との親和性が高い地域のお客様に向けて、まぐろやサーモンに加え、さまざまな生ネタを取り入れた商品で構成しています。日本ならではの新鮮な魚介のおいしさをご堪能いただけます。

③生食なしメニュー

生魚に抵抗感のあるお客様にもお楽しみいただけるよう、炙りや天ぷら握りなど加熱したネタを中心に構成しています。寿司文化に初めて触れる方でも安心してお召し上がりいただける内容です。

※生食なしメニューには、表面を炙っただけの商品も含まれます。※写真はイメージです。

インバウンド向けメニュー 概要

●開始日

2026年9月7日(月)より受付開始

●メニュー内容(一部)

※ご予算目安は一人様3,000円~5,000円(税込) ※各商品の価格はご予約時にお問合せください



・桜花(おうか) A ※欧米圏向け
本まぐろ大とろ・本まぐろ中とろ・まぐろ・サーモン・えびフライにぎり・うなぎ・びんちょうマヨネーズ炙り・えびマヨネーズ炙り・とろサーモンチーズ炙り・ローストビーフ・穴子一本焼き・飾り玉子・天ぷら盛り合わせ(えび・なす・いか・カニカマ・大葉)・うどん



・紫蘭(しらん) A ※アジア圏向け
本まぐろ大とろ・本まぐろ中とろ・まぐろ・かに・サーモン・うなぎ・とろサーモンチーズ炙り・生ほたて・蒸しえび・ローストビーフ・姫丼 サーモンアボカド・飾り玉子・天ぷら盛り合わせ(えび・なす・いか・カニカマ・大葉)・うどん



・浜菊(はまぎく) A ※生食なし
本まぐろ中とろ炙り・白身炙り・とろサーモンチーズ炙り・サーモンマヨネーズ炙り・えびフライにぎり・うなぎ・ほたて炙り・えんがわ炙り・ローストビーフ・びんちょうマヨネーズ炙り・えびマヨネーズ炙り・飾り玉子・天ぷら盛り合わせ(えび・カニカマ・大葉)・うどん



【テイクアウト】

・桜花(おうか) テイクアウトA ※欧米圏向け
本まぐろ中とろ・まぐろ・サーモン・とろサーモンチーズ炙り・びんちょうマヨネーズ炙り・活〆煮穴子・いか天・カニカマ天・えび天握り・えびマヨネーズ炙り・うなぎ・ローストビーフ・ネギとろ軍艦・ツナサラダ・飾り玉子



【テイクアウト】

・紫蘭(しらん) テイクアウトA ※アジア圏向け
本まぐろ中とろ・まぐろ・真鯛・びんちょうまぐろ・赤えび・活〆煮穴子・蒸しえび・えんがわ・サーモン・とろサーモンチーズ炙り・うなぎ・ローストビーフ・ネギとろ軍艦・ツナサラダ・飾り玉子

●販売店舗：回転寿司業態「にぎりの徳兵衛」36店舗、「海鮮アトム」9店舗 計45店舗

※富田店、今伊勢店、扶桑店、天王店、稲沢店、関店、桑名店では実施いたしません。

●お問合せ先：株式会社アトムインバウンド 予約受付担当清水までお気軽にご連絡ください。

mail: toshihiro.shimizu@atom-boy.com

HP: [株式会社アトム インバウンド観光・団体ツアー受付](#)

【ご注意事項】

※天候などにより、仕入・産地が変更する場合がございます。また、容器、盛付けが異なる場合がございます。
※当日の予約、キャンセルの場合は、キャンセル料を頂く場合がございます。※各プランの料金に飲み物は含まれておりません。※直接店舗への予約は受け付けておりません。※土日祝日、大型連休などとはご予約をお受けできない場合がございます。※7日前までのご予約をお願い致します。※確定後・直前のご人数変更、メニュー変更は承れない場合がございます。詳しくはご相談くださいませ。

※生食なしメニューには、表面を炙っただけの商品も含まれます。 ※写真はイメージです。

団体ツアーに人気の店舗のご紹介



●にぎりの徳兵衛 イオンモール堺鉄砲町店
大阪府堺市
ショッピングが楽しめ鉄砲町ならではの歴史
スポットも人気。

[店舗詳細ページはこちら](#)



●にぎりの徳兵衛 高山店
岐阜県高山市
高山駅から徒歩約13分で、高山市の主要観
光地へのアクセス良好です。

[店舗詳細ページはこちら](#)



●にぎりの徳兵衛 御殿場店
静岡県御殿場市
国内有数のアウトレットモールや日本が誇る
富士山観光にも便利な立地です。

[店舗詳細ページはこちら](#)



にぎりの徳兵衛・海鮮アトムについて

<にぎりの徳兵衛>

にぎりの徳兵衛は東海地区を中心に計43店舗展開している『活気』『旬』『伝統』を楽しむ回転寿司です。ハキハキした元気、ニコニコした笑顔でピチピチした鮮度と産地にこだわった食材を使用し脈々と伝えられた技術で作り出す本物のお寿司をご提供しております。『本まぐろ』、『季節の鮮魚』、『伝統の技』にこだわり、お客様をお迎えいたします。

- HP <https://www.nigirinotokubei.com/>
- X <https://twitter.com/tokubei1971>
- Instagram

<https://www.instagram.com/tokubei1971/>



<海鮮アトム>

海鮮アトムは、福井県内に9店舗展開しており、地の利を生かした素材を思う存分に味わって頂ける回転寿司です。本まぐろなど定番のほか、旬モノや福井の郷土料理である「焼きさば」、繊細で柔らかな食感とやさしい甘みの「紅ずわい蟹」、新鮮なぶりと大葉を巻いた「ぶり鉄火巻き」など福井らしさが楽しめるメニューが好評。お寿司に合う福井生まれの辛口の日本酒もご用意しています。

- HP <https://www.kaizenatom.com/>
- X <https://twitter.com/kaizenatom>
- Instagram

<https://www.instagram.com/kaizenatom/>



～本件に関するお問い合わせ先～
株式会社アトム インバウンド予約受付担当 清水
メールアドレス: toshihiro.shimizu@atom-boy.com
電話: 080-2616-9006